

NIEUWSBRIEF

Steunpunt

HOEVEPRODUCTEN

UITGAVE VAN HET STEUNPUNT HOEVEPRODUCTEN MEI 2007

TRIMESTERIËLE KRANT VAN STEUNPUNT HOEVEPRODUCTEN

Beste hoeveproducent,

In dit nummer van de Nieuwsbrief richten we ons tot de hoeveproducenten in het algemeen met een artikel over etiketten, een onderwerp dat regelmatig terugkomt in de vragen die we krijgen. En tot de producenten van hoevevlees in het bijzonder. Voor hen organiseren we, gespreid over gans Vlaanderen, 6 infosessies rond het gebruik van de sectorgids voor hoevevlees.

We willen hier ook enkele activiteiten aankondigen waar hoeveproducenten prominent aanwezig zullen zijn:

- Op 7, 8 en 9 juli 2007 organiseert KVLV "Kunst op het hof". 13 land- en tuinbouwbedrijven in het Meetjesland stellen hun deuren, stallen en binnenkoeren open voor meer dan 25 kunstenaars die zo de kans krijgen om te exposeren in een uniek kader. De bedrijven liggen op een 32 km lange route die loopt over Kaprijke, Sint-Laureins, Sint-Margriete, Sint-Jan-In-Eremo, Waterland-Oudeman en Watervliet. Je kunt de route afleggen met de fiets, te voet, met de wagen of met de huifkar. Onderweg helpen ook de hoeveproducenten je aan een hapje en een drankje.
Voor meer info: tel. (016)24 39 33, e-mail: jdenys@kvlv.be, www.kvlv.be.

- Van 6 tot 21 oktober 2007 loopt op de Heyzel in Brussel het jaarlijkse voedingssalon. KVLV zal er gedurende de ganse periode aanwezig zijn met een stand met als thema "Lekker en gezond uit onze grond". De bedoeling is om de bezoekers te tonen dat Vlaamse land- en tuinbouwproducten alles hebben om een gezond én lekker menu mee samen te stellen. Uiteraard zijn hoeveproducenten daarin een belangrijke speler. Elke dag zullen de bezoekers dan ook kans krijgen om met hen en hun producten kennis te maken.

Tijdens het Voedingssalon organiseert KVLV ook een vijftal studiedagen. Belangrijk voor de hoeveproducenten zijn zeker:

- dinsdag 10 oktober in de voormiddag: "Voedselveiligheid" door Piet Vanthemsche
- dinsdag 16 oktober in de voormiddag: "Nationale studiedag voor de hoeveproducenten". Over het thema hoor je meer in de volgende Nieuwsbrief
- Tussen 8 en 26 mei 2007 wordt in 't Kuipke in Gent de theatervoorstelling "Tour de force" opgevoerd. De organisatoren kozen, net als vorig jaar in Lennik, om de frietkotten en hamburgertenten te vervangen door standjes met hoeveproducten.
Voor meer info: www.kaiet.be

Stilaan geldt: "Waar men gaat langs Vlaamse wegen, komt men hoeveproducenten tegen." Een kans, maar zeker ook een uitdaging om het goed te doen en kwaliteit te leveren.

Anne Vandenborre
Coördinator Steunpunt Hoeveproducten

Steunpunt Hoeveproducten

Coördinator: Anne Vandenborre
Groep KVLV
Remylaan 4b
3018 Wijgmaal
tel. 016/24 39 54
fax 016/24 39 09
e-mail:
steunpunthoeveproducten@kvlv.be

Inhoud:

- Nuttig om weten
- etikettering
- advies en bedrijfsbezoeken
- Ons vormingsaanbod

Website
www.kvlv.be

Eindredactie:
Anne Vandenborre

Verantwoordelijke uitgever:
Chris Van Hoof



Nuttig om weten

Wanneer moet een product voorzien zijn van een etiket en wat moet er opstaan?

Wanneer moet er op een product een etiket staan?

Simpel: als het product verpakt wordt voor het te koop wordt aangeboden moet het altijd een etiket dragen. In de andere gevallen niet.

Enkele voorbeelden:

- Op het ijs dat je in dozen van 1 kg verkoopt moet een etiket staan. Op het schepijs dat ter plaatse verbruikt wordt niet.
- 2 kg peren in een afgesloten zak, is een voorverpakt product. 2 kg in een zak doen terwijl de klant erbij staat is dit niet.
- 1 pond worsten in een afgesloten schaalpje zijn voorverpakt, de worsten die in je koeltoog liggen en die je afweegt op vraag van de klant niet.

Wat moet er dan allemaal op het etiket staan?

Dat is al minder simpel. De lijst van verplichte vermeldingen staat beschreven in het *Koninklijk Besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering*. We zetten de belangrijkste aanduidingen even op een rijtje:

- **De verkoopbenaming** die aangeeft over welk product het gaat.
- **De lijst met ingrediënten**. Deze lijst begint met het woord "ingrediënten" of een afkorting ervan. Het ingrediënt waarvan het meest gebruikt is in het product moet als eerste vermeld worden, vervolgens het ingrediënt waarvan minder gebruikt is, enz... Ook de toevoegsels en additieven moeten op de ingrediëntenlijst staan.
Sommige ingrediënten die je gebruikt zijn zelf samengesteld. Je moet in de ingrediëntenlijst dan niet alleen het ingrediënt vernoemen, maar de volledige ingrediëntenlijst van dat samengestelde product. Enkel indien de wet een uitzondering toestaat hoeft het niet. De wetgever voerde dit niet voor niets in. Vele voedingsstoffen zijn immers allergeen, en voor consumenten die hier gevoelig voor zijn, kan dit zeer onaangename gevolgen hebben. Zij hebben het recht om te weten wat er in hun voeding zit.
- **De inhoud**. Hiermee wordt de *nettohoeveelheid* bedoeld, de inhoud zonder de verpakking dus. Voor vloeistoffen moet het uitgedrukt worden in volume-eenheden (liter, centiliter of milliliter), voor vaste stoffen in gewichtseenheden (kilogram of gram).
- **De houdbaarheidsdatum**. Deze garandeert aan de consument dat het product tot die datum van goede kwaliteit (smaak, kleur, geur, ...) én veilig is.
Voor zeer bederfbare producten wordt de uiterste consumptiedatum vermeld: "*Te gebruiken tot ...*"; voor alle andere producten de datum van minimale houdbaarheid "*Ten minste houdbaar tot (einde) ...*"
- **De bewaarvoorschriften en gebruiksvoorwaarden**. De meest gebruikte zijn "bewaren in de koelkast", "bewaren bij maximaal x°C", "koel en droog bewaren", "schudden voor gebruik", ...
- **De naam van de fabrikant, verpakker of verkoper**. De consument moet weten tot wie hij zich moet richten als er een probleem is.
- **Het erkenningsnummer**. Dit geldt enkel voor producten van dierlijke oorsprong. Zuivelverwerkers hebben dit erkenningsnummer altijd nodig. Vleesverwerkers die enkel rechtstreeks aan de consument verkopen niet.
Producenten van plantaardige producten hebben geen erkenningsnummer, op enkele uitzonderingen voor aardappelproducenten na.
- **De plaats van oorsprong of van herkomst** indien het weglaten ervan de gebruiker zou kunnen misleiden.
- **Het alcoholvolume** voor dranken met een alcoholgehalte hoger dan 1,2 volumeprocent.
- **Vermelding van genetisch gemodificeerde organismen**. Indien je gebruik maakt van een grondstof die afkomstig is van ggo's dan moet dit verplicht vermeld worden. De consument heeft immers het recht om te kiezen of hij dit wil eten. Soja- en maïsproducten zijn de grondstoffen die het vaakst van ggo's afkomstig zijn. Die informatie moet je krijgen van je leverancier van sojaolie, sojalecithine, maïsbloem, Aan het product zelf is dit niet te zien.

Zoals gezegd, dit alles klinkt simpeler dan het is. Er zijn immers heel wat uitzonderingen en wijzigingen naar andere wetten. Kijk alleen al naar de verkoopbenaming: boter mag je niet zo maar boter noemen als het niet aan een bepaalde samenstelling voldoet. Hetzelfde geldt voor yoghurt, roomijs,

Voor meer informatie verwijzen we je naar onze website steunpunthoeveproducten.servicepuntagra.be. Bij "Veelgestelde vragen" vind je meer uitleg en een rechtstreekse link naar de desbetreffende informatie op de website van het FAVV.

Over etikettering van voedingsmiddelen bestaat er ook een interessante brochure "Etikettering van levensmiddelen – een eenvoudige handleiding voor kleinschalige verwerkers" door Dr. Ir. Johan Claes. Je kunt deze brochure bestellen bij het Steunpunt voor de prijs van 5 euro (+ 2 euro verzendingskosten).

Individueel advies en bedrijfsbezoeken

Waarmee kan je bij het Steunpunt Hoeveproducten terecht?

Autocontrole, wetgeving, innovatie, adressen, ... met al je problemen en vragen kan je bij ons aankloppen. Ofwel helpen we je zelf verder, ofwel verwijzen we je door.

Hoeveel kost dat?

Dat hangt van je vraag af en of we het telefonisch kunnen oplossen of via een bedrijfsbezoek.

Telefonisch advies

Als het een algemene vraag betreft, is deze dienst gratis.

Als er een oplossing op maat van je bedrijf nodig is, dan bedraagt het tarief 30 euro per uur. Vooraleer we aan de slag gaan maken we een raming van de tijd die we denken nodig te hebben zodat je zeker niet voor verrassingen komt te staan.

Bedrijfsbezoeken

Het tarief bedraagt 70 euro per halve dag. De minimale tijdsduur van aanrekening bedraagt een halve dag.

Ons vormingsaanbod

Infosessie:

gebruik van de autocontroleplannen voor de slagers

Elke hoeveproducent moet een autocontroleplan hebben. Goedgekeurde sectorplannen zijn daarbij een waardevol hulpmiddel.

De sectorplannen voor de slagerijen, die ook voor de hoeslagers van toepassing is, is inmiddels goedgekeurd. KVLV organiseert daarom 6 infosessies, gespreid over gans Vlaanderen, waarin je kunt leren hoe je deze plannen kan gebruiken.

Voor wie?

Voor alle hoeslagers

Waar en wanneer?

Telkens van 19.30 u tot 22.30 u

- *Maandag 30 april 2007*

Provinciaal Vormingscentrum, Smekensstraat 61, 2390 Oostmalle
Lesgever: Johan Claes (HIK-Geel)

- *Maandag 7 mei 2007*
KVLV-zaal Almatheia, Remylaan 4b, 3018 Wijnmaal
Lesgever: Johan Claes (HIK-Geel)
- *Woensdag 9 mei 2007*
KVLV-provinciaal kantoor Limburg, St.-Martinuscampus, tweede verdieping,
Hospitaalstraat 15, 3740 Bilzen (ingang achteraan)
Lesgever: Johan Claes (HIK-Geel)
- *Donderdag 31 mei 2007*
BB-kantoor - klein lokaal, De Denen 157, 9080 Lochristi
Lesgever: Anne Vandenborre (Steunpunt Hoeveproducten)
- *Maandag 4 juni 2007*
Provinciehuis Boeverbos, Koning Leopold III-laan 41, 8200 Brugge
Lesgever: Anne Vandenborre (Steunpunt Hoeveproducten)
- *Dinsdag 12 juni 2007*
Streekhuis Esenkasteel, Wouwmeweg 100, 8600 Diksmuide
Lesgever: Anne Vandenborre (Steunpunt Hoeveproducten)

Deelnameprijs: 5 euro

Inschrijven is verplicht, ten laatste 1 week voor de geplande datum (zie hieronder). Het aantal deelnemers bepaalt of de les kan doorgaan of gesplitst moet worden: minimum 10 en maximum 30 deelnemers per sessie.

Voor meer informatie:

- Steunpunt Hoeveproducten, tel. (016)24 39 54, steunpunthoeveproducten@kvlv.be

Aandacht:

Als je naar de infosessie komt, is het handig als je de sectorgids mee hebt. Je kunt die aankopen bij *De Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België*

Kortenberglaan 116, 1000 Brussel

Tel (02)735 24 70, fax (02)736 64 93, info@landsbond-beenhouwers

De prijs van de gids bedraagt 20 euro.

Inschrijvingstrook

Naam

Adres

Producent van

Tel

E-mail

Ik wens in te schrijven voor

- De infosessie "Gebruik van de sectorgids voor hoevevlees":
- Maandag 30 april 2007 in Oostmalle
 - Maandag 7 mei 2007 in Wijnmaal
 - Woensdag 9 mei 2007 in Bilzen
 - Donderdag 31 mei 2007 in Lochristi
 - Maandag 4 juni 2007 in Brugge
 - Dinsdag 12 juni 2007 in Diksmuide

Terugsturen naar:

Steunpunt Hoeveproducten: Remylaan 4b, 3018 Wijnmaal, fax (016)24 39 09 (met vermelding Steunpunt Hoeveproducten), e-mail: steunpunthoeveproducten@kvlv.be